BLACK&DECKER®

# SARTÉN ELÉCTRICO **DE 12"**
# **12"** ELECTRIC SKILLET

**Customer *Care* Line:**

Mexico
01-800 714-2503

USA
1-800-231-9786

**Accesorios/Partes** (EE.UU)

**Accessories/Parts** (USA)

1-800-738-0245

MODELO/MODEL

❍ SKG111

**Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Se debe tener muchísimo cuidado al mover un aparato cuando tiene aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchúfelo a la toma de corriente. Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

## Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

**ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)**

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

**TORNILLO DE SEGURIDAD**

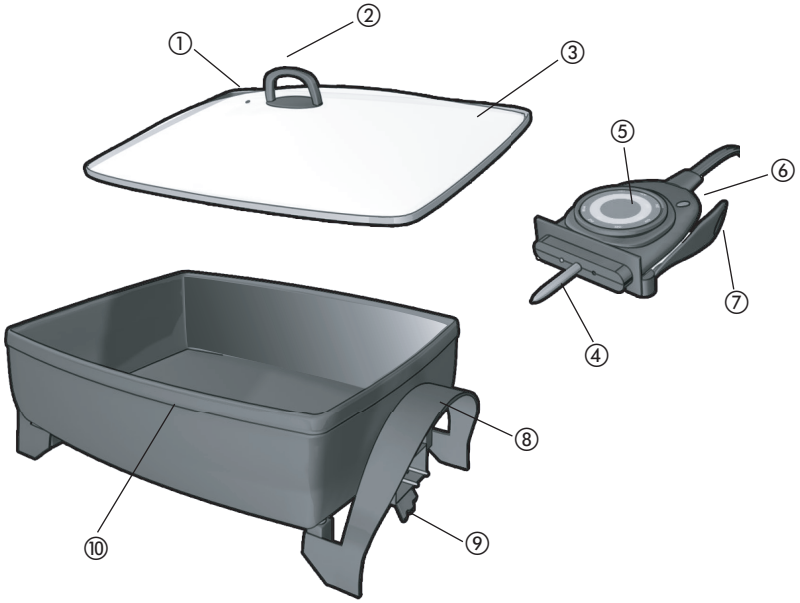
**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.**

**CABLE ELÉCTRICO**

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
   1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
   2) Si el aparato es del tipo que va connectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres connnectado a tierra.
   3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

**El producto puede variar ligeramente del ilustrado.**




1. **Escape de vapor**
2. **Asa de la tapa**
3. **Tapa de vidrio resistente**
4. **Contacto del control de temperatura**
5. **Control de temperatura variable**
6. **Luz indicadora de funcionamiento**
7. **Palanca de rápido desenganche**
8. **Asa fria al tacto**
9. **Soporte de inclinación**
10. **Interior antiadherente, extra hondo**

# Como usar

Este aparato es para uso doméstico solamente.

**PASOS PRELIMINARES**

- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al producto.
- Retire y conserve toda literatura incluida con el producto.
- Lave y seque todas las piezas removibles, según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

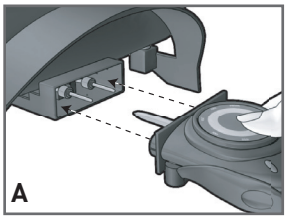
**Nota:** Desconecte el cable y retire el control de temperatura variable antes de limpiar el aparato.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

**Nota:** Use solamente el control de temperatura provisto con esta sartén.

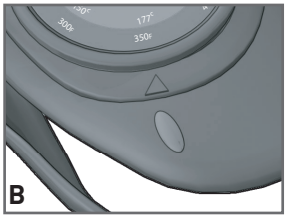
- La capacidad de cocción de este aparato es de 20 tazas (5 cuartos de galón/ 4,7 litros).

**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

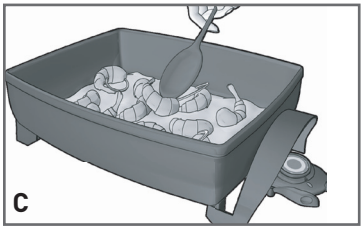



1. Asegúrese que el control de temperatura variable esté en la posición de temperatura mínima (MIN). Inserte el control de temperatura en el enchufe situado en el costado del aparato **(A). Verifique que el control quede bien seguro.**

**Nota:** Siempre inserte el control de temperatura en la sartén antes de enchufar el aparato a una toma de corriente.



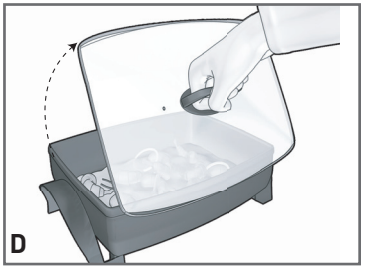

2. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente normal. Gire el control al nivel de temperatura deseado. Los siguientes deben quedar alineados en el control **(B)**:
   - La luz indicadora
   - La flecha debajo del selector
   - La temperatura programada
3. Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, la luz indicadora se apaga. Esta luz brilla intermitentemente durante el ciclo de cocción para indicar que la temperatura programada permanece constante.
4. Para cocinar los alimentos a fuego lento, llévelos a punto de hervir y baje la temperatura a 250° F.



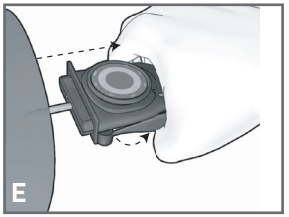

5. Use utensilios de madera, nylon o de plástico aptos para las superficies calientes **(C)**.

**Nota:** No use utensilios de metal, y para no dañar la superficie antiadherente, nunca corte los alimentos adentro de la sartén.

6. Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina para manejar la sartén caliente. Recuerde que la sartén toma varios minutos para enfriarse después de usarla.




7. Cuando retire la tapa de la sartén, siempre incline y aleje la tapa al levantarla **(D)**.
8. Si desea mantener tibios los alimentos después de cocinarlos, gire el control de temperatura a la posición (WARM).

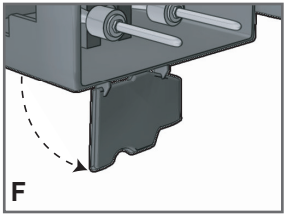



9. Para llevar la sartén y servir directamente a la mesa, desconecte el aparato y retire el control de temperatura. Para retirar el control de temperatura, sujete por las asas frias al tacto en el costado de la sartén, presione la palanca de rápido desenganche y tire del control hacia afuera **(E).**

**USO DEL SOPORTE DE INCLINACIÓN AJUSTABLE**

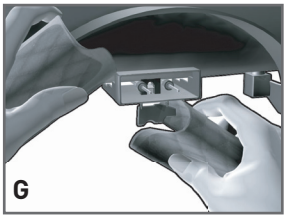
La sartén ha sido diseñada para:

- Preparar alimentos saludables y
- Ser limpiada fácilmente




Para colocar el soporte en posición, tire del soporte directamente para abajo de manera que éste permanezca en posición vertical debajo del asa **(F)**.

Los jugos y la grasa corren hacia el lado inclinado de la sartén, alejandolos de los alimentos.




Siempre que la sartén esté caliente, asegúrese de protegerse las manos con guantes o agarraderas de cocina al alinear o desprender el soporte de inclinación **(G)**.

**COMO APROVECHAR AL MÁXIMO SU NUEVA SARTÉN**

Consejos para mejores resultados al cocinar y aumentar la vida útil de su sartén:

- No se requiere usar temperaturas elevadas para dorar o freír los alimentos. La distribución de calor es tan eficiente que el nivel medio es suficiente.
- Use utensilios de madera, naylon o de plástico aptos para las superficies calientes. No use utensilios de metal.

- No use rociadores de cocinar tipo aerosol en la superficie de cocinar de la sartén.
- Si desea, use aceite de oliva o mantequilla.  Ninguno es necesario ya que los alimentos se cocinan en la superficie antiadherente sin pegarse.
- Para no dañar la superficie antiadherente, no corte los alimentos adentro de la sartén.
- Espere que la sartén se enfríe bien antes de limpiarla.
- Cuando guarde la sartén, cubra la superficie con papel toalla para proteger el acabado antiadherente.



# Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.  Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

**LIMPIEZA**

1. Desconecte el cable y retire el control de temperatura variable, simplemente halándolo hacia afuera. Espere que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.

**Advertencia: Tenga cuidado al retirar el control de temperatura variable; puede estar caliente después de usar el aparato.**

2. Lave la sartén y la tapa con agua caliente enjabonada. La tapa puede ser colocada en la bandeja superior o inferior de la máquina lavaplatos.
3. Si lava estas piezas a mano, use una esponja o una almohadilla de naylon con detergente líquido. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que pudieran dañar el recubrimiento antiadherente de la sartén.
4. Enjuague y seque bien.

**ALMACENAMIENTO**

1. Guarde el aparato en un lugar seco y enrolle el cable eléctrico en espiral y asegúrelo con una atadura.
2. Para preservar el acabado antiadherente de la sartén, proteja la superficie de cocinar con papel toalla antes de colocar cualquier otro artículo en la sartén.

## GUIÁ DE COCCIÓN RECOMENDADA

| ALIMENTO | TEMPERATURA | TIEMPO DE COCCIÓN APROX. |
|---|---|---|
| Huevos (fritos) | 300° F | De 3 a 5 minutos |
| Huevos (revueltos) | 325° F | De 3 a 5 minutos |
| Panqueques | 375° F | De 2 a 3 minutos cada lado |
| Tostadas francesas | 325° F | De 2 a 4 minutos cada lado |
| Sándwiches de queso derretido | 325° F | De 7 a 9 minutos |
| Hamburguesas (de 5 a 6 oz) | 375° F | De 4 a 8 minutos para término casi crudo<br>De 9 a 11 minutos para término medio |
| Salchichas | 350° F | De 12 a 14 minutos |
| Bistec en cubos | 375° F | De 12 a 14 minutos |
| Chuletas de cerdo | 350° F | De 15 a 20 minutos |
| Papas (fritas tipo campestre) | 325° F | De 12 a 15 minutos |
| Filetes de pescado (empanizados y fritos en poca grasa) | 350° F | De 5 a 7 minutos |

# RECETAS



### TILAPIA SALTEADA CON SALSA DE PIÑA Y JENGIBRE

1 taza cebolla morada en rebanadas finas

2 cdas mantequilla o margarina

1½ taza jugo de piña

2 cdtas jugo de lima

½ taza rebanadas de uvas verdes sin semilla

1 naranja pelada, cortada por mitad y rebanada

1 taza cubos de mango

2 cda rajas de piel de naranja

1 cda ralladura de jengibre fresco

½ cdta sal

¼ cdta pimienta

6 filetes de tilapia (1½ lb aprox)

1 cdta maicena

Arroz cocido, caliente

Caliente la sartén eléctrica a 350° F. Cocine la cebolla en una cucharada de mantequilla por 3 minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue las uvas, los pedazos de naranja, el mango, la piel de naranja, sal de jengibre, y pimienta. Cocine tres minutos más, siempre revolviéndola ocasionalmente.

Mezcle el cuarto de taza de jugo de piña restante con la maicena. Revuelva con la mezcla de piña y cocine, hasta espesar. Pase a un tazón y conserve caliente. Aumente la temperatura de la sartén a 375° F. Con la cucharada de mantequilla sobrante, cocine bien el pescado hasta dorarlo por ambos lados.

Caliente la salsa en la sartén.

Sirva sobre arroz y si desea, corone con rebanadas de almendras tostadas.

Rinde 6 porciones.

**CAMARONES SALTEADOS CON PESTO**

2½ lb camarones

1 cebolla Vidalia grande cortada en rebanadas finas

2 cdas mantequilla o margarina

1 pimiento rojo grande, sin semilla, cortado en tiras de dos pulgadas

3 dientes de ajos grandes, cortados

1 botella (8 oz) jugo de calamares

½ taza jugo fresco de limón

2 cdas pesto tradicional en tarro

2 cdas ralladura de piel de limón

1 hoja de laurel

1 cdta sal

½ cdta pimienta gorda molida

Arroz cocido, caliente

Perejil picado

Pele los camarones, quíteles la vena y déjeles la cola. Refrigere los camarones.

Caliente la sartén eléctrica a 350° F. Cocine la cebolla en la mantequilla por tres minutos. Agregue el pimiento rojo y el ajo. Cocine otros tres minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue los siete ingredientes restantes, al igual que los camarones. Lleve a punto de hervir. Reduzca la temperatura a 250° F. Cubra la olla y cocine a fuego lento por cinco minutos o hasta que los camarones estén bien cocidos; revuelva ocasionalmente.

Sirva sobre arroz caliente ya cocido y adorne con el perejil.

Rinde 8 porciones.

**ESTOFADO DE CERDO EN SALSA**

2½ lb lomo de cerdo sin hueso, cortado en cubos de ¾ pulg

2½ tazas caldo de pollo

1 taza salsa

2 cdta pasta de tomate

2 dientes de ajos grandes, cortados

½ cdta comino en polvo

½ cdta pimienta gorda, molida

1 bolsa (16 oz) frijoles de soya en su vaina

1 racimo cebollinos verdes, cortados en pedazos de 1½ pulg

2 cdtas maicena

Arroz cocido, caliente

Semilla de marañón picada en pedazos gruesos

Caliente la sartén eléctrica a 350° F. Agregue el cerdo y dórelo bien por todos lados. Agregue dos tazas del caldo de pollo al igual que los demás 5 ingredientes. Lleve a punto de hervir. Reduzca la temperatura a 250° F. Cubra la olla y cocine a fuego lento por 45 minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregue los frijoles de soya y los cebollinos y cocine 10 minutos más o hasta que los vegetales y la carne estén blandos. Mezcle la ½ taza de caldo de pollo restante con la maicena. Aumente la temperatura de la sartén a 350° F. Agregue la mezcla de la maicena y cocine hasta espesar.

Sirva sobre arroz y corone con semillas de marañón.

Rinde 8 porciones.

**¿NECESITA AYUDA?**

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA**

**(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)**

**¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

**¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

**¿Cómo se puede obtener servicio?**

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

**¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

**¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

**Póliza de Garantía**

**(Válida sólo para México)**

**Duración**

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

**¿Qué cubre esta garantía?**

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

**Requisitos para hacer válida la garantía**

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

**¿Donde hago válida la garantía?**

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

**Procedimiento para hacer válida la garantía**

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

**Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

**Nota:** Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

**Argentina**
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

**Chile**
SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

**Colombia**
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

**Costa Rica**
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

**Ecuador**
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

**El Salvador**
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

**Guatemala**
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

**Honduras**
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

**México**
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

**Nicaragua**
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

**Panamá**
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

**Perú**
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

**Puerto Rico**
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

**Republica Dominicana**
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

**Venezuela**
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Comercializado por:**
**Rayovac de México SA de C.V**
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

**Servicio y Reparación**
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

**Servicio al Consumidor,**
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

**Código de fecha / Date Code**

**1250 W 120 V ~ 60 Hz**

BLACK&DECKER es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

**Importado por / Imported by:**
**RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.**
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
**C.U.I.T No.** 30-70706168-1

**Importado por / Imported by:**
**Rayovac de México SA de C.V**
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

**Del interior marque sin costo**
01 (800) 714 2503

**Please Read and Save this Use and Care Book**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❍ Read all instructions.
- ❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❍ To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❍ Do not use outdoors.
- ❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❍ Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ❍ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

**POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**TAMPER-RESISTANT SCREW**

**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

**ELECTRICAL CORD**

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

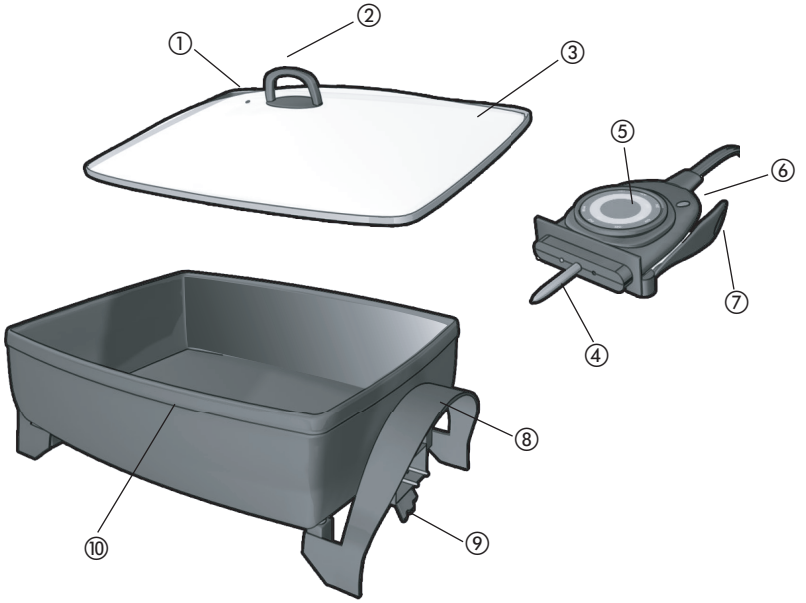
   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

   2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

   3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

**Product may vary slightly from what is illustrated.**




1. **Steam vent**
2. **Lid handle**
3. **Tempered glass lid**
4. **Probe**
5. **Variable temperature control**
6. **On indicator light**
7. **Quick-release lever**
8. **Cool-touch handles**
9. **Pan-tilt leg**
10. **Extra deep, nonstick interior**

# How To Use

This appliance is for household use only.

**GETTING STARTED**

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

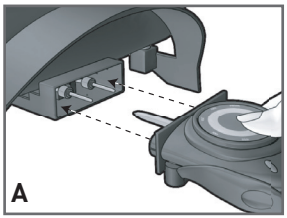
**Note:** Unplug the cord and remove variable temperature control before cleaning.

- Place appliance on a flat, stable surface.

**Note:** Use only the temperature control provided with this skillet.

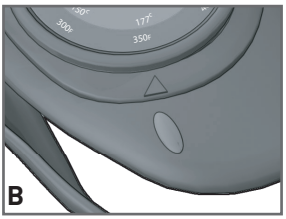
- The cooking capacity of this appliance is 20 cups (5 quarts/4.7 liters).

**READY TO COOK**



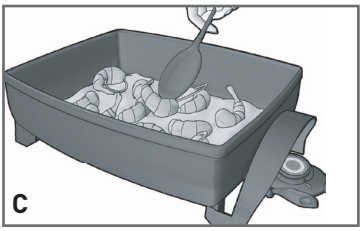

1. Make sure the variable temperature control is set to "Min". Insert the probe firmly into the socket found at the side of the appliance **(A). Be sure the control is securely inserted.**

**Note:** Always attach the control to the pan before plugging into an outlet.




2. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. Turn the variable temperature control to the desired setting. Three things should align on the probe **(B)**:
   - The indicator light
   - The arrow below the dial
   - The selected temperature setting on the dial

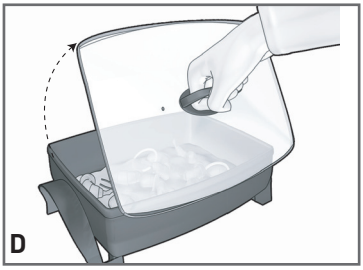
3. When the selected temperature is reached, the light goes off. The light will cycle on and off during cooking, indicating the selected cooking temperature is being maintained.
4. To simmer foods, bring the mixture to a boil; then reduce heat to 250°F.



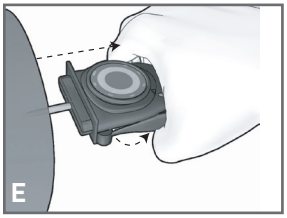

5. Use wooden, nylon or plastic utensils that are suitable for use on hot surfaces **(C )**.

**Note:** Do not use metal utensils. Do not cut foods in the skillet; it will damage the nonstick surface.

6. Always use hot pads or oven mitts when handling hot skillet. Remember skillet takes several minutes to cool down after use.

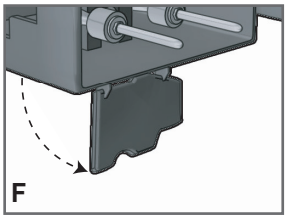



7. When removing lid from skillet, always tilt the lid away when lifting **(D)**.
8. When food is fully cooked, set temperature to WARM setting to keep food at serving temperature.




9. To use skillet for table service, unplug appliance. To remove the variable temperature control probe, hold the cool-touch handle on to the side of the skillet. Press the quick-release lever and pull out the control **(E)**.

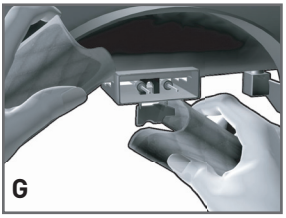
## USING THE ADJUSTABLE PAN-TILT LEG




This skillet is designed for:

- Healthy cooking
- Easy cleanup

To set the pan-tilt leg in position, tilt the skillet before preheating by putting the leg straight down under the cool-touch handle **(F)**. The drippings and oil will flow to the tilted side of the skillet and away from the food.




Whenever the pan is hot be sure to protect hands by using a hot pad or glove when aligning or releasing the lift **(G)**.

## GETTING THE MOST FROM YOUR SKILLET

A few guidelines to give great cooking results and prolong the life of your skillet:

- It is not necessary to use high heat when browning or frying foods. The heat distribution is so efficient medium heat is sufficient.
- Use only wood, plastic or nylon utensils that are suitable for hot surfaces. Do not use metal utensils.
- Do not use aerosol nonstick cooking spray on the cooking surface of the skillet.
- Use olive oil or butter, if desired. Neither is necessary; the foods will cook on the nonstick surface without sticking.
- Do not cut foods in the skillet; it will damage the nonstick surface.

- Allow pan to return to room temperature before cleaning.
- When storing the skillet, line the cooking surface with paper towels to preserve the nonstick finish.

# Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

**CLEANING:**

1. Unplug the cord, remove the variable temperature control by pulling it straight out. Wait for appliance to cool completely before cleaning.

**Caution: Be careful when removing the variable temperature control; it may be hot after use.**

2. Wash the pan and lid with hot sudsy water. The lid can be washed on both the upper and lower racks of the dishwasher.
3. If washing by hand, use a sponge or nylon scouring pad with liquid detergent. Do not use any abrasive cleaners or metal pads as they can damage the nonstick coating.
4. Rinse and dry.

**STORAGE:**

1. Store the unit in a dry place and wind electric cord into a coil securing it with a twist fastener.
2. To preserve the nonstick finish on the skillet, line the cooking surface with paper towels before placing any other item in the skillet.

## SUGGESTED COOKING CHART

| FOOD | TEMPERATURE | APPROXIMATE COOKING TIME |
|---|---|---|
| Eggs (fried) | 300°F | 3 to 5 minutes |
| Eggs (scrambled) | 325°F | 3 to 5 minutes |
| Pancakes | 375°F | 2 to 3 minutes per side |
| French Toast | 325°F | 2 to 4 minutes per side |
| Grilled cheese sandwiches | 325°F | 7 to 9 minutes |
| Hamburgers (5 to 6 oz.) | 375°F | 4 to 8 minutes for rare<br>9 to 11 minutes for medium |
| Sausage | 350°F | 12 to 14 minutes |
| Cubed steak | 375°F | 3 to 5 minutes |
| Pork chops | 350°F | 15 to 20 minutes |
| Potatoes (country fried) | 325°F | 12 to15 minutes |
| Fish fillets (breaded and shallow fried) | 350°F | 5 to 7 minutes |

# RECIPES

## SAUTÉED TILAPIA WITH GINGERED PINEAPPLE SAUCE

1 cup thinly sliced purple onion

2 tbsp. butter or margarine

1½ cup pineapple juice

2 tbsp. lime juice

½ cup halved seedless green grapes

1 orange, peeled, cut in half and sliced

1 cup cubed mango

2 tbsp. slivered orange peel

1 tbsp. grated fresh ginger

½ tsp. salt

¼ tsp. pepper

6 tilapia fillets (about 1½ lbs.)

1 tbsp. cornstarch

Hot cooked rice

Heat electric skillet to 350°F. Cook onion in 1tbsp. butter for 3 minutes, stirring occasionally. Add 1¼ cups pineapple juice and lime juice. Stir in grapes, orange pieces, mango, orange peel, ginger salt and pepper. Cook 3 minutes longer, stirring occasionally.

Blend remaining ¼ cup pineapple juice with cornstarch. Stir into pineapple juice mixture and cook, stirring, until thickened and smooth. Remove to bowl and keep warm.

Raise temperature to 375°F. Add remaining tablespoon butter to skillet and cook fish until golden on both sides and fully cooked.

Return sauce to skillet and heat through.

Serve over rice and garnish with sliced toasted almonds, if desired.

Makes 6 servings.

**SAUTÉED SHRIMP WITH PESTO**

2½ lbs. shrimp

1 large Vidalia onion, halved and thinly sliced

2 tbsp. butter or margarine

1 large red pepper, seeded and cut into 2-inch strips

3 large cloves garlic, minced

1 bottle (8 oz.) clam juice

½ cup fresh lemon juice

2 tbsp. jarred traditional basil pesto

2 tbsp. grated lemon peel

1 bay leaf

1 tsp. salt

½ tsp. coarse ground pepper

Hot cooked rice

Chopped parsley

Shell shrimp, leaving tail on and devein. Refrigerate until ready to use.

Heat electric skillet to 350°F. Cook onion in butter for 3 minutes, stirring occasionally. Add red pepper and garlic. Cook 3 minutes longer, stirring occasionally. Add next 7 ingredients. Stir in shrimp. Bring to a boil. Reduce heat to 250°F. Cover and let simmer for 5 minutes or until shrimp are fully cooked; stir occasionally.

Serve over rice and garnish with parsley, if desired.

Makes about 8 servings.

**PORK 'n SALSA STEW**

2½ lbs. boneless pork loin, cut in ¾-inch cubes

2½ cups chicken broth

1 cup salsa

2 tbsp. tomato paste

2 large cloves garlic, minced

½ tsp. ground cumin

½ tsp coarse ground pepper

1 bag (16 oz.) frozen shelled edamame

1 bunch green onions, cut in 1½-inch pieces

2 tbsp. cornstarch

Hot cooked rice

Coarsely chopped cashews

Heat electric skillet to 350°F. Add pork and brown well on all sides. Stir in 2 cups chicken broth and next 5 ingredients. Bring to a boil. Reduce heat to 250°F. Cover and let simmer for 45 minutes; stir occasionally. Add edamame and green onions and cook 10 minutes longer or until meat and vegetables are tender.

Blend remaining ½ cup chicken broth with cornstarch. Increase heat in skillet to 350°F. Stir cornstarch mixture into skillet and cook, stirring until thickened and smooth.

To serve, spoon over rice and garnish with cashews.

Makes 6 to 8 servings.

**NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**TWO-YEAR LIMITED WARRANTY**

**(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

**For how long?**

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

**What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

**How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

**How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, USA

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Copyright © 2012 Applica Consumer Products, Inc.

2012/03-30-142S/E

Impreso en papel reciclado.
Printed on recycled paper.